REVUE DE VITICULTURE

L'ALCOOL CARBURANT EN FRANCE ET DANS LE MONDE

Première partie

Le développement du moteur à explosion et de la consommation corrélative de combustibles liquides (1) ramène constamment l'attention sur le problème du ravitaillement ou de l'approvisionnement en essence.

Or, la France est, à cet égard, tributaire de l'étranger pour environ 95 p. 100 de sa consommation totale (30 millions d'hectolitres d'essence nécessaires annuellement) et ces importations massives ne sont pas faites pour améliorer la balance commerciale.

Aussi s'est-on vivement et activement préoccupé de remédier, en partie tout au moins, à cet état de choses en utilisant ce que notre sol pouvait comporter de ressources propres et adéquates.

Ainsi est née la question des mélanges carburants dans lesquels un produit national par excellence, l'alcool, entre pour une large part.

Toutefois, l'alcool, déjà utile pour la fabrication des poudres et des explosifs, et dont la production a été encouragée à ce titre, n'a pas été sans créer des difficultés en raison de l'accumulation de stocks de plus en plus considérables par suite d'une production sans cesse accrue. D'un autre côté, les emplois industriels demeurant stationnaires, il devenait urgent d'organiser l'écoulement d'aussi importantes quantités d'alcool.

Le problème se présentait donc avec ce double aspect :

D'une part, nécessité d'alléger les importations d'hydrocarbures ;

D'autre part, nécessité plus impérieuse encore d'assurer à l'alcool obligatoirement acquis par l'État des débouchés nouveaux.

On va donc étudier successivement :

L'emploi de l'alcool dans la carburation (avantages et inconvénients) ;

La dénaturation en vue de la carburation ;

Les mélanges carburants proprement dits.

I. — *Emploi de l'alcool dans la carburation*

On peut dire que l'un des usages les plus importants de l'alcool, quoique le plus récent, est celui de la carburation ou de la production de la force motrice.

Cet usage a été déterminant dans l'institution des régimes successifs de l'alcool et il constitue, pour l'avenir, un débouché capital de toute notre produc-

(1) Voir notre ouvrage : « L'Automobile en France ».

tion d'alcool. Que ce dernier provienne des différentes sources déjà indiquées ou de la distillation obligatoire, qu'il s'agisse d'alcools d'industrie proprement dits ou d'alcools naturels, il est de plus en plus la base de toute discussion comme de toute critique constructive ou non.

Par ailleurs, le développement de la technique en matière de moteurs à explosion ou de produits chimiques nécessitera l'utilisation de quantités de plus en plus grandes d'alcool, mais c'est surtout en ce qui concerne la production de la force motrice que l'usage de l'alcool nous intéresse dans cette communication.

Le carburant national (1). Le « Carburant national » constitue la solution du problème de l'incorporation de l'alcool à l'essence.

Mais il ne s'agissait pas seulement, à l'origine, d'une question de dosage ou de prix de revient. L'emploi industriel de l'alcool posait d'autres problèmes, dont la complexité a souvent retardé l'avènement de tel ou tel texte qui mettait périodiquement au point la législation en la matière.

L'incorporation de l'alcool à l'essence n'est pas le résultat d'initiatives privées. Les usagers ont été, dès les débuts, fortement hostiles aux mélanges carburants qu'on leur proposait. Bien que des preuves manifestes des avantages de cette incorporation aient été apportées à maintes reprises, on n'en résistait pas moins à une innovation de ce genre.

Pourtant, dès 1918, M. Barthe avait constitué et présidé une Commission technique des carburants nationaux qui cherchait à intéresser les pouvoirs publics à la création d'un carburant national à base d'alcool.

Par ailleurs, la production intensive d'alcools, laquelle ne trouvait plus de débouchés suffisants, posait le problème de l'écoulement dudit alcool.

En outre, des rivalités d'intérêts mettaient aux prises toutes les catégories de producteurs.

On savait bien qu'il fallait trouver une solution, mais on n'était pas d'accord sur les moyens à employer pour y parvenir.

Toutefois, la nécessité d'aboutir se faisait de plus en plus sentir.

Ainsi naquirent les accords de Béziers (signés le 8 avril 1922) qui établirent les conditions dans lesquelles devaient être utilisés les alcools d'industrie et les alcools naturels (2).

M. Barthe, qui en fut l'artisan, se plaît à rappeler fréquemment, comme pour faire oublier le rôle prépondérant qui fut pourtant le sien en la circonstance, les concours dévoués qui se prêtèrent à la réussite de ces accords; en premier lieu, l'assistance du grand savant Berthelot, puis l'aide efficace d'organisateurs hors pair, tels MM. Gaujal, Nougaret, Clément, Robert, Maillac (3).

A la suite de ces accords, M. Barthe déposa une proposition de loi tendant

(1) Voir notre ouvrage : « Les Carburants en France », 1936, et ceux auxquels nous avons apporté notre collaboration : « Carburants de Synthèse et de Remplacement », p. 265 (Dunod, 1936), de M. Charles BERTHELOT. — « Technique et Economie nouvelles des carburants de synthèse et de remplacement » (Dunod 1937), du même auteur. — Voir également notre dernier ouvrage : « L'Alcool en France », p. 7 et suivantes.

(2) Voir : « Le Roman du Carburant national », par M. ENGERANT, dans la *Revue des Deux-Mondes* du 15 février 1934, p. 898.

(3) Voir : l' « Agriculture française », par Marcel BRAIBANT, 1936, p. 113. — Voir M. BARTHE : *J. O.* du 11 décembre 1933, p. 4589, D. P.

à rendre obligatoire le mélange d'alcool à l'essence par les importateurs de ce dernier combustible dans la proportion minimum de 10 p. 100. Renvoyée à la commission des mines et de la force motrice, cette proposition fut adoptée dans ses dispositions essentielles et on décida d'en incorporer le contexte dans la loi du 23 février 1923, laquelle constitue la première des plus importantes interventions législatives qui aient été faites en matière d'alcool carburant.

L'article 6 de cette loi, en obligeant les importateurs d'essences et de pétroles à acquérir de l'État, chaque mois, une quantité d'alcool correspondant à 10 p. 100 en volume de la quantité d'hydrocarbures par eux dédouanée pendant le mois précédent, consacrait définitivement le principe du Carburant national.

Ainsi l'Agriculture française allait pouvoir écouler tous ses stocks d'alcool et, par suite, parer à toutes les crises de surproduction (1).

(*A suivre.*) Alfred Hot.

CHRYSANTHÈMES ET FRUITS

Se conformant à l'usage qui veut que pendant la durée d'une exposition universelle ou internationale les manifestations horticoles se produisent par concours temporaires, la Société nationale d'Horticulture de France, en l'honneur de laquelle un palais a été édifié quai d'Orsay, dans l'enceinte de l'exposition, s'est chargée de leur ordonnance.

C'est ainsi que sept concours temporaires ont permis aux nombreux visiteurs de la grande foire internationale d'admirer au cours des saisons les divers produits de l'horticulture internationale.

Le dernier d'entre eux était réservé aux chrysanthèmes et fruits et remplaçait l'exposition d'automne habituelle. Exposition que chaque année inaugure M. le Président de la République qui n'a pas dérogé à cette habitude. M. A. Lebrun s'est longuement arrêté devant les principaux lots et principalement les expositions de raisins de table.

Deux exposants seulement : en première ligne, notre ami M. René Salomon de Thomery. Hors concours, membre du Jury. Remarqué dans ses vitrines artistiquement décorées de pampres au feuillage rouge vif son remarquable Chasselas doré, dit de Fontainebleau. En dehors de celui-ci, les variétés blanches : Muscat d'Alexandrie, Chaouch, Napoléon-Trebbiano, Président Viger, Balafant, le Kadym-Barmak aux grains pointus et allongés ; le rose, Angelino ; le Gris, Buchardt's Prince ; dans les noirs, Alphonse Lavallée, Black Alicante, gros Maroc. Mais ce qui retenait le plus l'attention des connaisseurs, c'étaient de magnifiques spécimens des deux variétés blanches : *Maréchal Galliéni* (semis

(1) La Direction de la *Revue* rappelle, de son côté, à ses lecteurs, le rôle déterminant joué par Pierre Viala, à ce moment membre de l'Institut et Député, pour la constitution de la Commission scientifique présidée par Daniel Berthelot (N. D. L. R.).

de Et. Salomon) et de *Canon Hall's muscat* dont il est si difficile d'obtenir des grappes pleines par suite de la constitution anormale de leurs fleurs.

Grappes et grains énormes ont valu au praticien les compliments du Chef de l'Etat.

Le *Syndicat des viticulteurs de Thomery* présentait un très beau lot de Chasselas doré dit de Fontainebleau auquel a été attribuée la plus haute récompense et qui lui a valu également de chaudes félicitations.

P. M.

L'ACTIVITÉ DU COMITÉ NATIONAL DE PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN (1)

De nombreuses semaines se sont écoulées depuis votre dernière réunion et si notre Président, M. Barthe, a tenu à vous proposer de siéger aujourd'hui, sans plus tarder, c'est qu'il lui a paru nécessaire, tout en vous conviant à l'étude de nos manifestations futures, de dresser devant vous un bilan de notre activité, dont on peut vraiment dire qu'elle vient d'atteindre son maximum d'intensité avec le personnel et les moyens particulièrement réduits que vous nous connaissez.

Vous avez bien voulu, au cours de vos fréquentes venues, observer combien l'Exposition Internationale de 1937 et le Pavillon des Vins furent, comme il se devait, les points essentiels de notre action.

Parallèlement, en effet, à la dégustation largement ouverte au grand public — et qui a englobé, comme il a toujours été de règle absolue dans toutes nos manifestations, nos grands vins à appellations d'origine, nos vins doux naturels, nos vins de consommation courante, auxquels nous avons associé nos alcools dérivés du vin, le raisin et le jus de raisin — nous avons tenu à entretenir une atmosphère intense de propagande en attirant à nous les groupements français et étrangers les plus divers.

Des Congrès Internationaux, groupant des centaines, sinon des milliers de membres, ont bénéficié de notre appui et ont été reçus par nos soins, nous permettant ainsi de faire apprécier nos bons vins de France par des parlementaires, industriels, hommes de lettres, publicistes, médecins, gastronomes, artistes, négociants, étudiants, venus du monde entier.

Il est permis de dire que la plupart des Grands Congrès Internationaux qui ont siégé à Paris durant l'Exposition ont été placés « sous le signe du vin », et il nous est particulièrement agréable de remercier sincèrement tous les services du Commissariat général qui ont tenu à s'associer à notre action de propagande et à l'élargir dans les occasions, et sous les aspects les plus divers.

(1) Rapport présenté à la séance du Comité directeur du 13 novembre 1937.

Mais, si la dégustation s'est ainsi développée sous les formes les plus directes et les plus efficaces, il nous appartenait également de contribuer à développer l'ambiance favorable par des spectacles qui, du Théâtre Bachique, à la Fontaine du Vin et aux Tréteaux du Pont Alexandre-III, ont rempli l'atmosphère de chansons à boire.

Collaborant en cela avec le Service des Fêtes de l'Exposition et constituant à cet effet une Association pour l'organisation des Fêtes du Pavillon des vins de France, nous avons eu la bonne fortune de pouvoir organiser des bals populaires, des distributions gratuites de vin et de raisin, et présenter de nombreux groupements folkloriques originaires de nos régions viticoles, dont il est inutile de dire avec quel succès ils furent accueillis par le grand public, et auxquels vous tiendrez certainement à renouveler ici l'expression de votre plus vive gratitude.

Et, pour parachever cette série de manifestations, nous pensons que le Grand Prix de la Chanson Bachique, qui sera décerné par un jury d'une qualité vraiment exceptionnelle à la fin du mois, au cours d'un grand gala au Moulin de la Galette, sera le couronnement de l'œuvre de cette année d'intense activité (1).

Il ne vous échappera pas combien cette dernière manifestation établit pour nous des liens de très étroite union avec tous les milieux artistiques français, dont la collaboration nous est tout particulièrement chère, et dans lesquels nous retrouvons tant de talents ayant pris naissance dans nos belles régions de vignobles.

Un autre concours artistique, qui nous semble acquis dorénavant, est celui des architectes français et de leurs élèves qui ont bien voulu nous promettre d'apporter tous leurs soins au parfait aménagement des caves d'immeubles, afin de mettre le vin à l'abri des intempéries, comme des nuisibles trépidations.

Dans les milieux sportifs, et parallèlement au gros effort que nous avons fourni, nous avons tenu à sauvegarder l'action que nous y développons depuis plusieurs années, plus particulièrement à l'occasion du Tour de France cycliste par les primes si bien accueillies que nous répartissons.

Quant à notre train routier, il continue son travail de pénétration dans toutes les localités que nous ne pouvons atteindre et, en traversant ainsi successivement tous les départements, notre délégué, le Géant Emmanuel, réalise des manifestations de dégustation et de propagande, auxquelles vous voulez bien apporter votre si précieux concours dans vos régions respectives, et dont vous avez apprécié, à maintes reprises, toute l'efficacité.

Englobant également l'ensemble du territoire, notre action avec les grands réseaux ne se ralentit pas, et c'est en plein accord avec eux que se développe notre concours entre les buffets des gares qui a pour but d'encourager, au moins autant le soin apporté à la présentation du vin, qu'à l'augmentation de sa consommation.

Ici, nous devons une mention de gratitude toute spéciale au réseau du P.-O.-Midi qui, poursuivant ses si heureuses initiatives, a réalisé avec plein

(1) Une brillante soirée de Gala fut, en effet, organisée le 29 novembre. Sur plus de 300 concurrents, 18 furent préalablement sélectionnés parmi lesquels le concurrent n° 6 fut désigné comme lauréat (N. D. L. R.).

succès, et en étroite collaboration avec notre Comité, le voyage du Train des vins du Soleil et de la Côte Vermeille. En lui exprimant votre reconnaissance vous tiendrez certainement à formuler le vœu que nous puissions multiplier à l'avenir ces trains de gaîté rayonnant vers nos diverses régions viticoles, sous l'égide de la Société Nationale des Chemins de fer.

Par ailleurs, nous avons tenu à être dès maintenant prêts pour notre campagne saisonnière en faveur du vin chaud. Il nous est agréable de constater combien les premiers efforts des années précédentes ont porté leurs fruits car les demandes d'appareils se font de plus en plus pressantes, tant à Paris qu'en province, dans les ports et les stations de sports d'hiver, ainsi que dans les casernes.

Enfin, si notre action, ainsi que nous vous le disions dès le début de ce rapport, s'est manifestée tout particulièrement auprès de nombreux étrangers venus à Paris, nous n'avons pas manqué de poursuivre nos efforts engagés antérieurement en divers pays, en maintenant à cet effet les contacts les plus étroits avec nos Attachés commerciaux.

Un rapport détaillé vous en sera fait tout à l'heure, pays par pays, et en tenant compte des possibilités d'exportation qu'ils nous offrent. Mais, poursuivant en cela nos efforts de plusieurs années, et le cycle des grandes Foires Internationales, nous tenons à mentionner, entre autres, nos participations de 1937 aux Foires d'Utrecht, de Poznan, de Zagreb et, tout récemment, au Salon de l'Alimentation de Bruxelles, ainsi que le gros effort de dégustation qu'en chacune de ces villes nous avons accompli en faveur de nos régions exportatrices — aux côtés des stands du Tourisme et des grands réseaux français, ainsi que des colonies et protectorats français — grâce à l'excellente coordination réalisée par le Comité permanent des Foires à l'étranger.

Voici, très rapidement esquissé, un tableau d'ensemble de quelques-unes de nos principales et récentes activités, qui, somme toute, ne sont autre chose que le prolongement de l'infinie variété d'initiatives réalisées précédemment suivant vos directives, et contenues dans tous nos rapports d'activité antérieurs.

Nous vous demandons de bien vouloir les approuver avant d'aborder l'étude du programme qui nous permettra de travailler, dès le début de 1938 et sans relâche, à la défense comme à la glorification de tous nos bons vins de France.

G. DE LAUNAY.

ACTUALITÉS

Jean BRANAS : Chronique méridionale hebdomadaire
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale
Situation du marché, sorties, stocks et consommation du vin pendant le mois d'octobre 1937 (P. M.)
Premières déclarations de récolte connues (P. M.)
La distillation obligatoire
2e Foire-Exposition du Pays Rouergat
La Viticulture en Turquie
Congrès de la Coopération en matière de fruits, légumes et fleurs

Chronique méridionale hebdomadaire

Remarques sur l'extension et la dissémination de la dégénérescence de la vigne (*Suite et fin*). — Il est des maladies de la vigne qui possèdent des moyens spécifiques de dissémination, correspondant à des formes spéciales et jouant un très grand rôle dans leur extension : les Pourridiés peuvent passer d'une souche à une autre par leurs propres moyens ; l'Oïdium, le Mildiou s'étendent et se généralisent très rapidement ; la dégénérescence paraît se comporter autrement car son extension est entièrement le fait de circonstances ou d'êtres absolument étrangers à la maladie ; à aucun moment elle ne se manifeste sous un aspect qui laisse deviner une forme de dissémination : elle est, à ce sujet, entièrement passive.

Elle apparaît donc dans les vignobles sains parce qu'elle y est apportée. Et voici les voies qu'elle emprunte.

a) *Voie souterraine.* — Nous n'avons pas l'intention d'y revenir ici ; rappelons que les phylloxéras radicicoles piquent les racines des plantes malades et transportent sur les plantes saines le ou les virus filtrants qui doivent être très vraisemblablement placés à l'origine de la dégénérescence. La marche de la maladie est généralement assez lente ; elle se montre plus rapide dans certaines directions, suivant certaines « veines » de terrain qui constituent sans doute, pour diverses raisons, un milieu plus favorable à l'insecte vers lequel il tend constamment à se diriger ; il emprunterait plus rarement, par contre, le sens inverse vers une zone moins favorable.

D'autres insectes souterrains pourraient aussi jouer un rôle analogue de *vecteurs de la dégénérescence*, mais aucun ne paraît présenter la densité ou la dissémination qui autoriserait une action comparable à celle des radicicoles.

b) *Voie aérienne.* — Les phylloxéras gallicoles qui pullulent sur certaines espèces de vignes américaines et leurs hybrides ne semblent pas non plus posséder les mêmes aptitudes que les insectes souterrains. Ils apparaissent au moment où certains symptômes de la maladie (Court-noué) s'atténuent ou disparaissent... D'ailleurs, ils ne sauraient intervenir dans la transmission de la maladie chez les cépages européens sur lesquels ils n'apparaissent que par exception. L'action d'autres insectes est tout à fait problématique.

Mais toutes les blessures ne sont pas dues à des insectes ; l'homme effectue des plaies de taille et il n'est pas absurde d'admettre la possibilité de la transmission de la maladie par cette voie ; en vérité, il n'existe pas de faits à l'appui de cette thèse, entendons de faits indiscutables. Si cela était, dans les vignes sur fils de fer, la maladie s'étendrait sur la rangée et suivant l'axe de la plantation. Certains praticiens croient à la réalité de ce mode de transmission — il vaut peut-être mieux y croire — et prennent le soin de tailler les vignes malades avant ou après les plantes saines en « désinfectant » le sécateur (passage à la flamme par exemple). Cette pratique, qui ne saurait faire du mal, n'est fondée sur rien... du moins à notre connaissance.

c) *Apport de greffons malades.* — Cet apport est fréquent et d'autant plus que les greffeurs utilisent souvent les doubles nœuds ou les sarments fasciés dans l'espoir d'accroître les chances de reprise en même temps que le nombre des yeux du greffon. Ces bois donnent des souches malades et la maladie passe ensuite aux souches voisines et les choses suivent allégrement leur cours inhabituel.

d) *Apport de sujets malades.* — L'apport de sujets malades crée aussi des foyers et parfois à une distance considérable. Chez certaines vignes (Berlandiéri-Riparia 420 A et 34 E-M par exemple). les symptômes sont rares et les caractères de la maladie assez peu apparents pour qu'ils semblent faire défaut ; ils sont également difficiles à distinguer chez les plants de pépinières bien que ce qu'on appelle, par un si agréable euphémisme, le « Court-noué des jeunes vignes » cache très souvent autre chose qu'un état normal et sain ; d'autre part, les symptômes mettent toujours un temps plus ou moins long à apparaître ; bref, et qu'on le veuille ou non, la dégénérescence existe dans les plantations de pieds-mères et elle existe aussi dans les pépinières. Elle n'y demeure évidemment pas cantonnée.

Pour éviter sa diffusion, il faudrait prendre certaines mesures : détruire les champs de pieds-mères contaminés ; créer les nouveaux en sols sains ; les protéger ; n'établir les pépinières qu'en terrain non cultivé en vignes depuis plusieurs années et ne pas les installer au même endroit deux années de suite, etc.

C'est à peu près l'inverse qu'on fait pratiquement.

e) *Transport des phylloxéras radicicoles vecteurs de la dégénérescence.* — Il s'effectue par les emballages, les plants racinés, qu'il serait peut-être utile de désinfecter avant plantation, par la charrue et par d'autres moyens encore dans le champ même.

Conclusion. — Un petit nombre de précautions réduirait dans des proportions très importantes les chances de contamination des vignobles sains et la vitesse d'extension de la maladie.

Jean BRANAS.

Chronique d'œnologie méridionale

Les leçons d'une foire-exposition. — Les lecteurs de la Revue savent que, depuis trois ans, au mois d'octobre est organisée à Narbonne une Foire-Exposition des vins de l'Aude. Sont admis seulement au concours les vins âgés d'un an au moins appartenant à toutes les catégories, depuis le vin de plaine jusqu'au vin de liqueur.

Tous les ans, nous constatons une amélioration très nette dans la présentation et dans la qualité des vins. Alors qu'au début la même variété de vin se présentait dans des bouteilles de différentes formes cachetées ici, bouchées simplement là, avec des étiquettes aux multiples formes, aujourd'hui tout est uniformisé, depuis la bouteille jusqu'à l'étiquette. L'œil est agréablement impressionné.

Autrefois, on trouvait dans trop de lots des vins atteints d'un commencement d'acescence, des goûts de corrompu, moisi. Dans ce dernier cas, le bouchon était souvent le grand coupable. On distinguait enfin, quelquefois, des goûts étranges. Aujourd'hui, plus de lots piqués ou moisis, la qualité elle-même apparaît améliorée. Parmi les vins ordinaires on trouve des vins réellement supérieurs. Cette année, le jury aurait été heureux de comparer quelques-uns de ces vins à quelques lots de Bourgogne et de Bordeaux. J'ignore où serait allée la palme. Parmi les autres, la qualité s'est révélée remarquable et le jury n'a pas hésité unanimement à donner la note maximum à un vin rosé, à un vin blanc, et à un muscat, vin doux naturel.

J'attache une signification symbolique aux récompenses attribuées au vin rosé et au muscat. J'ai, de plus en plus, l'impression que la fabrication du vin rosé devrait être encouragée et sa consommation développée. Mais j'ai aussi l'impression que le vin rosé le plus apprécié sera celui dont le degré alcoolique n'excédera jamais 11° et qui sera aussi jeune que possible.

Le caractère de jeunesse doit intervenir aussi dans le vin muscat. En cela ce vin doux naturel doit se distinguer des grenaches et *a fortiori* des rancios. Je ne peux me résoudre à admettre dans la gamme des vins, le muscat rancio, que l'on trouve pourtant dans le commerce. C'est un non sens œnologique. Le jury a justement apprécié le vin qui rappelait, en plus, le raisin originel.

Pour la production des vins muscats, après trois ans d'exposition, j'ai la certitude que le département de l'Aude peut rivaliser avec n'importe quelle autre région. D'ores et déjà, il peut s'inscrire au concours où participeraient toutes les régions productrices, même à appellation contrôlée.

Attribuer des prix, c'est une chose ; encourager la production de ces vins remarquables, en est une autre. Sans le commerce, de telles manifestations risquent d'être stériles. Je veux croire que cette vérité élémentaire, condition essentielle du développement de la politique de qualité, ne lui échappera pas.

Enfin, le dernier concours a été pour moi l'occasion de réfléchir sur la signification des prix et récompenses. Quelques exposants se sont fâchés parce qu'ils n'avaient pas obtenu une récompense au moins égale à la précé-

dente. Un autre a même souligné qu'étant déjà hors concours à la suite d'une exposition remontant à des années, la plus haute récompense lui revenait.

C'est exact avec la législation actuelle sur les concours, mais c'est inadmissible. Ce n'est pas au cours de cette chronique que je vais faire le procès d'un tel état des choses. Mais je dis ceci : on juge des vins et non des individus — on compare les vins d'une même génération et non les vins de générations différentes. En agissant ainsi, on crée l'émulation vers la production d'une qualité sans cesse améliorée — agir autrement suivant le désir de certains exposants, c'est encourager la stagnation, c'est glisser sur la pente de la décadence. Il ne s'agit pas d'obtenir une fois pour toutes la suprême récompense. Il s'agit de la mériter toujours.

Si l'on veut réellement poursuivre une politique de la qualité, les pouvoirs publics doivent se pencher sur la question des concours et récompenses, en transformer l'esprit et la lettre.

Michel FLANZY.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation du vin pendant le mois d'octobre 1937

Le *Journal Officiel* du 16 novembre nous apporte les chiffres suivants :

Les sorties de la propriété s'élèvent à 5.446.220 hectolitres pour le mois d'octobre, dont 621.957 sous forme de vendanges fraîches. Depuis le début de la campagne, les sorties atteignent 11.502.372 hectolitres, dont 2.041.268 de vendanges fraîches.

La consommation taxée est, pour octobre, de 4.479.389 hectolitres ce qui porte le total pour les deux premiers mois à 8.977.196 hectolitres.

Les stocks du commerce se sont relevés à 14.494.219 hectolitres. La situation du marché est ferme, avec tendance à la hausse. Les vins de moins de 9° sont devenus très rares. Ils sont payés sensiblement plus cher le degré-hectolitre que les vins de 10° et au-dessus.

P. M.

Premières déclarations de récoltes connues — La question qui se pose, pour tous, est de savoir si, cette année, la récolte vinicole atteindra les quantités qui doivent, automatiquement, déclencher le blocage et la distillation obligatoire, gardiens, avant le fameux article 8, de la santé du marché.

Les pronostics, à peu près unanimes cette année, concluaient à une récolte supérieure à celle de 1936, mais à peine normale. Dans ces conditions, et en ajoutant aux quantités entonnées en 1937 les stocks à la propriété, supérieurs à ce qu'ils devraient être à la suite d'une vendange fortement déficitaire, comme celle de l'an dernier, il paraissait peu probable que les disponibilités qui seront constatées en fin de ce mois par la Commission interministérielle atteignent les limites de l'étiage que le législateur a arbitrairement fixé.

Les premiers résultats connus, pour l'Algérie et pour quelques départements méridionaux, pourraient faire croire que la récolte de 1937 sera sensiblement supérieure à celle de 1936. Nous mettons en garde nos lecteurs contre ces apparences, qui favorisent la spéculation, mais qui pourraient amener, bientôt, de graves désillusions.

L'Hérault, avec 8.818.739 hectolitres, apporte 153.033 hectolitres de plus que l'an dernier. Le Gard, avec 4.162.126 hectolitres, dépasse les chiffres de 1936 de 400.762 hectolitres. L'Aude dépasse la récolte très faible de l'an dernier de 1.728.124 hectolitres.

Enfin, l'Algérie apporte près de 4 millions d'hectolitres de plus que l'an dernier : 3.887.804 hectolitres.

Il faut attendre les chiffres des autres départements avant de conclure. Nous savons que d'autres régions ont eu une récolte inférieure à celle de 1936. La *Revue* l'a annoncé dans ses derniers numéros.

P. M.

La distillation obligatoire. — Le *Journal Officiel* publie un décret du Ministre des Finances relatif à la distillation obligatoire. En voici le texte :

ARTICLE PREMIER. — A valoir sur la prestation obligatoire d'alcool susceptible de leur être imposée après la publication au *Journal Officiel* des résultats de la récolte de 1937, les viticulteurs métropolitains ou algériens sont autorisés à remettre dès maintenant à la direction du service des alcools, des alcools viniques comme il est prévu à l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifiée et complétée par l'article 6 du décret-loi du 30 juillet 1935 et par l'article 2 de la loi du 12 juillet 1937.

ART. 2. — Établies, soit par les viticulteurs, soit par les distilleries coopératives ou industrielles auxquelles les récoltants auront confié la distillation de leurs sous-produits de vinification, les demandes devront être adressées au directeur du service des alcools, 11, rue de l'Échelle, à Paris (1er) qui fixera les date et lieu de livraison ; elles préciseront la quantité et la qualité des alcools offerts. Ceux-ci devront résulter de la mise en œuvre de déchets de vinification prélevés sur la récolte personnelle des récoltants intéressés. Leur richesse alcoolique ne pourra être inférieure à 70° centésimaux à la température de 15° centigrades. Seuls pourront être reçus les alcools ne renfermant pas une dose d'impuretés supérieure à la limite fixée pour chaque catégorie par la direction du service des alcools. Les agents des contributions indirectes ou des contributions directes auront la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès la mise des alcools à la disposition de la direction du service des alcools.

ART. 3. — Les alcools livrés dans les conditions prévues à l'article précédent seront payés, ainsi qu'il suit, par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15° centigrades : alcools rectifiés extra neutres, 348 fr. 97 ; alcools rectifiés type Midi titrant au minimum 94°, 338 fr. 97 ; flegmes titrant au minimum 90°, 333 fr. 97 ; flegmes titrant au minimum 87°, 328 fr. 97 ; flegmes titrant au minimum 70°, 318 fr. 97.

ART. 4. — Les prix d'achats fixés par l'article précédent sont établis pour des alcools rendus sur wagon, gare expéditrice dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou au gré de celui-ci dans les fûts en fer du vendeur, prêtés gratuitement pour 40 jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur. Pour les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent des alcools rendus sur quai d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur, prêtés gratuitement pour 40 jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur ; les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide sont à la charge des vendeurs.

ART. 5. — Un bordereau sera établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons ; ce bordereau mentionnera : 1. les noms et adresses des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ; 2. la qualité de volume et le degré des alcools livrés ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue. Un exemplaire du bordereau devra être immédiatement et directement transmis par le vendeur au directeur du service des alcools ; le second exemplaire sera conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

ART. 6. — Les quantités d'alcool payées au vendeur seront celles reconnues sur wagon ou sur quai par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses et figurant au bordereau et au titre de mouvement.

2me Foire-Exposition du Pays Rouergat

Suivant le programme établi le Rouergue prépare pour 1938 sa 2e Foire-Exposition qui aura lieu à Rodez du 3 au 13 juin.

Ceux qui ont participé à la première Foire-Exposition du pays Rouergat se souviennent du magnifique succès de cette première manifestation ayant groupé 601 stands et reçu plus de 100.000 visiteurs. Aussi, la 2e Foire-Exposition du pays Rouergat est-elle déjà assurée d'une réussite plus éclatante encore, car elle est attendue avec impatience.

Pour renseignements : Secrétariat Général, Chambre de Commerce de Rodez (Aveyron).

La Viticulture en Turquie. — Le *Bulletin international du Vin* a publié l'article suivant :

« L'industrie vinicole était presque inexistante en Turquie avant la création du monopole des spiritueux. S'il est vrai qu'on fabriquait autrefois du vin, principalement dans la zone de l'Egée, avec certains cépages qui ne se prêtaient pas à la préparation du raisin sec, ce vin qu'on obtenait n'était utilisé par les négociants des pays étrangers que comme vin de coupage, en raison de sa richesse en alcool. A peine naissante, cette industrie fut complè-

tement délaissée par la suite. Les soins nécessaires à l'entretien des vignobles, qui sont pourtant créés au prix de longs et patients efforts, furent négligés. Cet état de choses provenait du fait que la consommation intérieure était loin de favoriser le développement de la viticulture en Turquie. La concurrence étrangère avait étouffé, dès son embryon, cette industrie qui ne pouvait que prospérer en Turquie, pays de riches et d'excellents vignobles.

« Pour que la viticulture prenne en Turquie l'extension voulue, il importait, avant tout, d'élargir le champ de la consommation et de prendre certaines mesures qui s'imposaient. Parmi ces mesures, il convenait de ne pas permettre aux vins et liqueurs étrangers, tous de marques connues depuis fort longtemps, de venir concurrencer la production indigène, ne faisant qu'une timide apparition sur le marché. C'est ce que n'a pas manqué d'assurer tout d'abord le monopole turc des spiritueux. L'application du tarif douanier protectionniste a mis fin aux importations massives en Turquie de vins et liqueurs en provenance des pays étrangers.

« L'engouement du public pour les vins indigènes se développa peu à peu, grâce aux prix modérés pratiqués sur le marché turc. Le monopole turc des spiritueux élargit les règlements et favorisa la fabrication du vin, ayant en vue, d'une part, d'augmenter les revenus et de l'autre de sauver les vignobles, à moitié détruits, d'une ruine irréparable. Les premiers effets de l'intervention du Gouvernement turc n'ont pas tardé à se faire sentir. Les vins de marques diverses devinrent abondants. L'extrême rareté des vins étrangers favorisa a consommation, stimulée par le goût fort agréable et par le prix abordable des vins turcs.

« Le monopole, considérant toutefois que la création de quelques marques et les encouragements ne suffisaient pas à donner à la viticulture turque l'importance qu'elle méritait, se décida à envoyer en France une mission d'études chargée de se rendre dans les principaux centres vinicoles français, pour y étudier les procédés de vinification, la constitution de chais et caves et tous les autres procédés de fabrication des vins. Cette mission avait de plus, pour mandat, d'engager un spécialiste pour étudier sur place la viticulture turque, l'état des vignobles existant en Turquie, les procédés employés dans le pays, es lacunes à combler et les moyens propres à encourager les propriétaires de vignobles et les fabricants de vins.

« Un spécialiste français fut, en effet, appelé, lequel, après avoir parcouru toutes les régions vinicoles de la Turquie, remit au monopole un rapport sur le résultat de ses investigations. Dans ce rapport, le spécialiste se montrait très optimiste quant à l'avenir de l'industrie vinicole en Turquie, en faisant valoir surtout que celle-ci se prête avantageusement à son développement, grâce à sa situation géographique.

« La Turquie, comme on le sait, produit en effet toutes sortes de raisins, surtout ceux utilisés dans la fabrication des vins doux, que l'on peut rendre mousseux par les procédés industriels de champagnisation.

« L'exemple du monopole fut bientôt imité par l'initiative privée qui commença, elle aussi, à fabriquer de ces vins et liqueurs. Aussi, en moins de

deux ans, les vignes turques délaissées ont été améliorées et rendues en grande partie à leur état primitif.

« L'institution du Monopole turc des spiritueux a, de ce fait, considérablement augmenté ses recettes qui, de 412.000 livres turques en 1933, se sont élevées en 1929 à 6 millions de livres turques et depuis lors, se maintiennent au même niveau malgré la crise économique mondiale.

« Au moment où l'Administration turque du Monopole s'est mise à pied d'œuvre, le pays manquait de toute installation moderne. Chargée de la perception des droits sur les spiritueux, l'Administration de la Dette Publique turque s'étant totalement désintéressée de la création dans le pays d'une industrie de l'alcool et des boissons spiritueuses que la bonne volonté du Gouvernement de la République a su établir en l'espace de cinq ans.

« Des dispositions ont été prises pour la production dans le pays de l'anis utilisé dans la distillation du raki et qu'on faisait venir de l'étranger. Favorisée sous le rapport des vignobles qui comptent parmi les meilleurs du monde, la Turquie peut, à juste titre, prétendre à devenir un pays vinicole par excellence.

Congrès de la Coopération en matière de fruits, légumes et fleurs

Le premier Congrès de la coopération s'est ouvert au Centre rural sous la présidence effective de M. Monnet, ministre de l'Agriculture, qui avait tenu par sa présence à manifester l'intérêt particulier qu'il porte aux questions coopératives dans le domaine de la production fruitière, où elles sont en plein développement.

M. Marcel Astier, président de la Fédération nationale des Coopératives et Syndicats de fruits, primeurs, fleurs et autres produits agricoles et président de la Coopérative fruitière maraîchère et horticole du Centre rural a dirigé les débats qui ont suivi les rapports successivement présentés par :

MM. Chappaz, inspecteur général honoraire de l'Agriculture ;

Chasset, secrétaire général de la Société Pomologique de France ;

Chasserand, directeur du Syndicat départemental des agriculteurs de la Sarthe ;

Berest, président de la Coopérative « La Bretonne ».

Du Fretay, délégué général de la Confédération générale des producteurs de fruits et légumes ;

De Robert, directeur de la Fédération nationale des Coopératives et syndicats de fruits, primeurs, fleurs et autres produits agricoles ;

Teinturier, inspecteur commercial de l'Agence Havas ;

Dekeirel et Giraud, directeurs de la Coopérative fruitière maraîchère et horticole du Centre rural.

Les travaux du Congrès ont particulièrement mis en relief le point de vue des coopérateurs en matière de standardisation des fruits et légumes et d'organisation collective de la lutte contre les ennemis des cultures.

Un certain nombre de vœux ont été adoptés par le Congrès. Ils concernent notamment l'organisation du marché intérieur et extérieur, la standardisation des fruits, des emballages, les méthodes de propagande et de publicité.

BIBLIOGRAPHIE

Le Blé en France

Dans la 1re partie de leur ouvrage consacré au blé en France, les auteurs font l'historique de la réglementation du blé : surproduction aggravée par une sous-consommation parallèle, telle est la caractéristique de la crise du blé « denrée électorale » par excellence, et souci constant du législateur. De 1929 à 1935 les mesures légales se succèdent, d'autant plus complexes qu'elles sont inopérantes. On arrive à ce résultat paradoxal qu'à une politique de blé bon marché correspond une politique de pain cher. Il fallait lutter contre l'effondrement des cours et protéger le producteur. Entre l'anarchie qui aboutit aux blés-gangsters et l'organisation de la profession qui stabilise la production, il était urgent de choisir, Du principe de «l'économie dirigée», qui fait de l'Etat un régulateur et un guide, est née la loi du 15 août 1936, créant l'Office du Blé.

C'est l'étude de cette loi qui fait l'objet principal de l'ouvrage de MM. Eber et Hot. Etablissement public, jouissant de la personnalité civile et de l'autonomie financière, tel est le caractère juridique de l'Office, dont le rôle est de prendre toutes mesures concernant la production, la répartition et le commerce des céréales et d'assurer leur exécution. Pour cela, l'Office du Blé aide les producteurs, les engage à se grouper en encourageant le mouvement coopératif sous toutes ses formes. Le principe du fonctionnement est simple : le prix du blé est fixé chaque année par le Conseil central. L'Office est acheteur unique de la récolte et a pour mission la revente à un prix déterminé. Ce monopole d'achat et de vente, qui supprime la concurrence, est complété par un monopole du commerce extérieur qui permet, si besoin est, l'importation ou l'exportation par l'Office, au cours mondial.

Puis, les auteurs examinent successivement : les obligations qui résultent de la nouvelle réglementation pour les producteurs, meuniers, négociants en grains ; les régimes spéciaux et le contentieux général. Des statistiques abondantes terminent l'ouvrage. Dans un chapitre intitulé « appréciation critique», ils énumèrent les griefs qui se sont élevés et s'élèvent encore contre l'Office du Blé, et concluent en réservant leur jugement sur une expérience en cours, dont ils souhaitent, d'ailleurs, la parfaite réussite.

Parmi ces critiques, je ne veux m'arrêter que sur les plus violentes et qui sont, à mon avis, les plus fausses : celles qui parlent d'étatisme et voient, dans la loi du 15 août 1936, le germe d'une socialisation de l'agriculture. Etatisme ? L'Etat, en la circonstance, s'est borné à créer un organisme d'entente

professionnelle, dans un domaine où l'initiative privée naît et aboutit difficilement. Cet organisme, il l'a remis au producteur, au consommateur, au commerçant. C'est à eux qu'il appartient, c'est eux qui le dirigent, c'est leurs intérêts *communs* qu'il cherche et rassemble. L'Office du Blé n'est que l'application de la notion de solidarité à l'Agriculture. Il semble bien que de telles critiques n'aient pas toujours eu ce souci constant d'objectivité qu'il faut féliciter grandement MM. Eber et Hot d'avoir manifesté au cours de leur belle étude.

Marc NORMAND.

Larousse Gastronomique, Larousse, éditeur, Paris, 1937

On sait avec quel succès a été accueillie, dès le premier fascicule, la publication du Larousse Gastronomique, qui mettra à la portée de toutes les maîtresses de maison la science de l'un des maîtres les plus éminents de la cuisine française, M. Prosper Montagné, et introduira dans tous les foyers l'art nécessaire du bien manger. Les fascicules parus donnent déjà une idée précise de la variété et de l'immense quantité des recettes, ainsi accumulées (l'ouvrage en comprendra, dit-on, plus de 8.000 !) ; contentons-nous de relever, à titre d'exemples, plus de 200 recettes pour accommoder les divers abats, 145 recettes pour préparer l'agneau, plus de 50 pour la barbue ou pour l'anguille, 50 pour l'artichaut, 25 pour les asperges et 20 pour l'aubergine, 26 recettes pour servir les ananas, 20 pour les abricots et ainsi de suite... Voici également des recettes de cuisine étrangère ou exotique, des spécialités régionales, un curieux tableau des aphorismes culinaires, une histoire étonnante des banquets à travers les âges, etc..., en un mot, une encyclopédie d'une surprenante richesse d'où l'on pourra tirer, à la fois, la matière d'un enseignement culinaire qui contribuera au bien-être et à la santé de tous et le plaisir spirituel que procure un livre rédigé avec art, richement illustré et luxueusement édité.

Les amateurs de bonne chère seront bien aises de trouver dans les fascicules dernièrement parus de cet ouvrage un « calendrier gastronomique » détaillé, consciencieux, complet. Ils y verront que la caille, le canard, la carpe, les cèpes, etc., sont plats de saison des plus recommandables. Et s'ils cherchent, à chacun de ces mots, quelque recette exquise pour les accommoder, ils resteront joyeusement confondus devant les ressources de l'art culinaire : 45 manières de préparer la caille, 54 pour le canard domestique ou sauvage, 19 pour la carpe, 13 pour les cèpes ! S'ils veulent encore se livrer à de savantes recherches d'harmonie de ces plats avec les vins, ils trouveront, dans les mêmes fascicules, la classification de nos grands crus de Bordeaux et de Bourgogne, sans oublier ceux de Champagne. Les merveilleux menus de septembre que l'on pourrait composer et réussir, grâce à ces 160 pages si utilement illustrées, pour ceux et celles qui veulent s'exercer en l'art de bien traiter leur famille et leurs invités ! Bornons-nous à ces indications de circonstance pour souligner — sans prétendre tout dire — la richesse inépuisable de ces fascicules qui ne représentent pourtant que la huitième partie de l'ouvrage !

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 195 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. Vin blanc supérieur, 230 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr. ; Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus; de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. , 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus. 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4.800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 320 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré. Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (29 novembre 1937)*. — *Cote officielle* : Vins rouges, 8°5 à 9°5, 15 fr. 75 à 16 fr. 50, 10° et au-dessus, 14 fr. 25 à 15 fr. Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. 50, Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. 25, Café, 16 fr. » à 17 fr. 50 ; Moyenne 9°, 16 fr. 50.

Montpellier (30 novembre). — Rouges, 9°5 : 15 fr. 75 ; 10° à 10°5 : 14 fr. 25 à 15 fr. ; 11° à 12° : 14 fr. 75 à 14 fr. 25. — Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. — Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. — Vins de café, 16 fr. à 17.

Béziers (26 novembre). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 12°, 13 fr. 75 à 16 fr. 50 ; Rosés, 10° à 12°, 15 fr. 50 à 16 fr. 25 ; Blancs, 11° à 12°, 15 fr. 50 à 16 fr.

Minervois (28 novembre). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 14 fr. à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (27 novembre). — Vins rouges 1937, de 10° à 12°, 13 fr. 50 à 15 fr.

Carcassonne (27 novembre). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de 13 fr. 50 à 16 fr. 75.

Narbonne (25 novembre). — Vins rouges 1937, de 13 fr. 75 à 16 fr. 50.

Sète (24 novembre). — Rouges, 14 fr. » à 16 fr. » —; Rosés, 14 fr. 50 à 16 fr. 50; Blancs, 15 fr. 50 à 17 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 130 fr. à » fr. ; escourgeons, 130 fr. à » ; maïs 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 113 fr. à 117 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 72 à 76 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 100 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 105 fr. ; Sterling, 55 à 65 fr. Nouvelles du Midi, 180 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 210 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 225 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 190 à 270 fr. ; foin, 190 à 270 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 123 fr. ; de palmistes, 95 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 285 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 15 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 14 fr. 70. — Mouton, 6 fr. à 28 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. 50 à 11 fr. 30. — Longe, 9 fr. 50 à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 100 fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 90 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. » à 103 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 35 fr. 80 à 38 fr. 65 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique). 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 106 fr. 50 à 109 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 13 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 55 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kg., 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Clémentines, 500 à 800 fr. — Mandarines, 400 à 580 fr. — Oranges, 350 à 550 fr. — Noix fraîches, 530 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1.100 fr. ; communes, 100 à 230 fr. — Pommes choix, 280 à 550 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Châtaignes, 80 à 140 fr. — Chasselas de Moissac, 800 à 1.500 fr.

Aubergines, 25 à 60 fr. le cent. — Choux nouveaux, 50 à 110 fr. — Artichauts, 30 à 160 fr. — Choux-fleurs, 50 à 250 fr. — Oseille, 60 à 120 fr. — Epinards, 80 à 150 fr. — Tomates du Midi, 100 à 220 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 30 à 80 fr. le 100. — Haricots verts, 350 à 500 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 250 fr. — Choux de Bruxelles, 50 à 220 fr. — Navets, 40 à 100 fr. — Cèpes, 650 à 1.300 fr. — Endives, 300 à 370 fr. — Salsifis, 120 à 420 fr. — Pois verts d'Algérie, 350 à 600 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)